

## Keripik tahu

## Daftar Isi

	Halaman
Daftar Isi	i
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	3
7 Syarat lulus uji	4
8 Syarat penandaan	5
9 Cara pengemasan	5

## **Keripik tahu**

### **1 Ruang lingkup**

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

### **2 Acuan**

SNI 01 – 2891 – 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01 – 2895 – 1992, *Cara uji pewarna makanan*

SNI 01 – 2894 – 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*

SNI 19 – 2896 – 1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19 – 2897 – 1992, *Cara uji cemaran mikroba*

SNI 01 – 0222 – 1992, *Bahan tambahan makanan*

SNI 19 – 0428 – 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

### **3 Definisi**

Keripik tahu adalah suatu produk makanan kering yang dibuat dari olahan tahu dengan atau tanpa bahan penolong dan tanpa bahan makanan yang diizinkan.

### **4 Syarat mutu**

Tabel  
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Bau	–	Normal
1.2	Rasa	–	Normal
2	Kadar air, ( b/b )	%	Maks. 10,0
3	Kadar protein, ( b/b )	%	Maks. 10,0
4	Kadar abu, ( b/b )	%	Maks. 2,0
5	Bahan tambahan makanan :		Sesuai dengan SNI 01 – 0222 – 1995 dan Peraturan Menkes No. 722/Menkes/Per/IX/88
5.1	Pewarna	–	
5.2	Pengawet	–	
6	Cemaran logam :		
6.1	Timbal ( Pb )	mg/kg	Maks. 1,0
6.2	Tembaga ( Cu )	mg/kg	Maks. 10,0
6.3	Seng ( Zn )	mg/kg	Maks. 40,0
6.4	Raksa ( Hg )	mg/kg	Maks. 2,0
7	Arsen ( As )	mg/kg	Maks. 0,5
8	Cemaran mikroba		
8.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks 4 x 10 <sup>2</sup>
8.2	Escherichia coli	APM/g	Maks. 3
8.3	Salmonella	Per 25 gram	Negatif

## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 – 0428 – 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.



## **6 Cara uji**

### **6.1 Persiapan contoh**

Cara uji persiapan contoh sesuai dengan SNI 01 – 2891 – 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.

### **6.2 Keadaan**

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 – 2891 – 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.

### **6.3 Kadar air**

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01 – 2891 – 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.

### **6.4 Kadar protein**

Cara uji kadar protein sesuai dengan SNI 01 – 2891 – 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.

### **6.5 Kadar abu**

Cara uji kadar abu sesuai dengan SNI 01 – 2891 – 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.

## **6.6 Bahan tambahan makanan**

### **6.6.1 Pewarna**

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01 – 2895 – 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

### **6.6.2 Pengawet**

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01 – 2894 – 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*

## **6.7 Cemarkan logam**

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 – 2896 – 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

## **6.8 Arsen**

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19 – 2896 – 1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

## **6.9 Cemarkan mikroba**

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 – 2897 – 1992, *Cara uji cemarkan mikroba.*

## **7 Syarat lulus uji**

Produk dinyatakan lulus uji jika memenuhi spesifikasi persyaratan yang ada.

## **8 Syarat penandaan**

Sesuai dengan Undang-undang R.I. No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan perlabelan dan periklanan yang berlaku.

## **9 Cara pengemasan**

Keripik tahu dikemas dalam wadah tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama pengangkutan dan penyimpanan.

## 9. Cara pengemasan

Keripik tahu dikemas dalam wadah tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama pengangkutan dan penyimpanan.



